

27期 1/2月号 | Issue 27 Jan/Feb

# 新之味

XIN FLAVOURS 最精彩餐饮烹饪乐活杂志

50

中英食谱  
Bilingual Recipes

1月餐饮好菜

羊年餐馆年味精选

名厨陈伟伦夜宵好去处

在怀旧餐厅与回忆约会

待客简易凉拌菜

乐天家常年味轻松做

年糕 肉干 DIY

点心师傅美味对决

6道创意新口味年饼

情人节手工甜品

糖分对健康的威胁

10种必吃润肤食物

读者Jamie 轻食小旅程

## 新派素年菜最美味!

ISSN 2010-2518

西马 RM10.00  
东马 RM12.00

S\$5.00



8 888737 510823 00102

邀你参加2月7日“新春年味美食烹饪会”!



# 食神到旺地 新山古来寻美食

特约撰文/ 食公子



食公子，原名廖城兰，为大马知名美食家，曾获颁最高统治者贡献奖章、社会卓越服务勋衔、法国国际厨王荣誉、世界美食大师徽章、中国国际饮食养生研究会优秀论文奖和国际烹饪评审证书。食公子走过大江南北，吃遍天下，尽挑世间最好吃的人间美味。



## 世华肉骨茶 洋溢传统胡椒辛香

新马两地，大都爱吃肉骨茶，这汤的做法甚多？

瓦煲、小碗装、清汤、黑酱色、胡椒味，但万变不离其宗，皆是用猪骨和各部位来炖汤。

这简直是门奇迹，几十年风靡下来，成为文化。

至于地方口味，我给大家介绍新山古来世华，这家曾被列入驰名的肉骨茶铺，打个牙祭。

早上，由妈妈和大哥佑忠打理，晚上换妹妹秀莲接手。弟弟佑明在分号做，生意都不错。

浅褐色的汤水，充满胡椒辛香，这是鼻子给的第一印象。普通碗装汤，放着几根排骨，不但传统，且还是那么多肉，便熬这么多汤。要加，不如添多碗肉骨。这样才能吃出较原汁的汤液。

顾客还要搭配什么？三层肉？会弹牙的猪脚皮？携劲的排骨？在这，都很有人缘。

尝过几回，次次味道都不同，确实很难察觉微差。懂吃的才试得出，关键就在于汤底到面所掺的肉、火候、熬到什么时候，便显出怎样的滋味？

小菜有软中带硬的咸菜尾，还有豆卜、油条。

我自己喜欢，早上带罐黑狗啤，倒入茶杯当普洱来品尝肉骨汤，享受美味，人生至此，夫复何求？

### 世华肉骨茶

Restoran Sze Wah Bak Kuh Teh

No 3, Jalan Seruling 1,

Taman Sri Kulai Baru 2, 81000 Kulai, Johor.

营业时间：上午8点到下午2点，下午2点15分到晚上9点30分(每逢周一休息)

